



15
juin

2023

STRATÉGIE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE TERRITORIALE DE GRAND PARIS SUD

CONCERTATION SUR L'ALIMENTATION

ATELIER PARTICIPATIF - MANGER LOCAL À GRAND PARIS SUD

ORDRE DU JOUR

1. **Rappel des modalités de la concertation**
2. **Présentation d'éléments de diagnostic, d'initiatives inspirantes sur l'alimentation locale et les circuits courts**
3. **Présentation d'une synthèse des questions posées sur l'alimentation locale en réunion publique de lancement**
4. **Questions-réponses**
5. **Travail en groupes**
6. **Restitution et échanges en plénière**

Fin prévue à 21h15

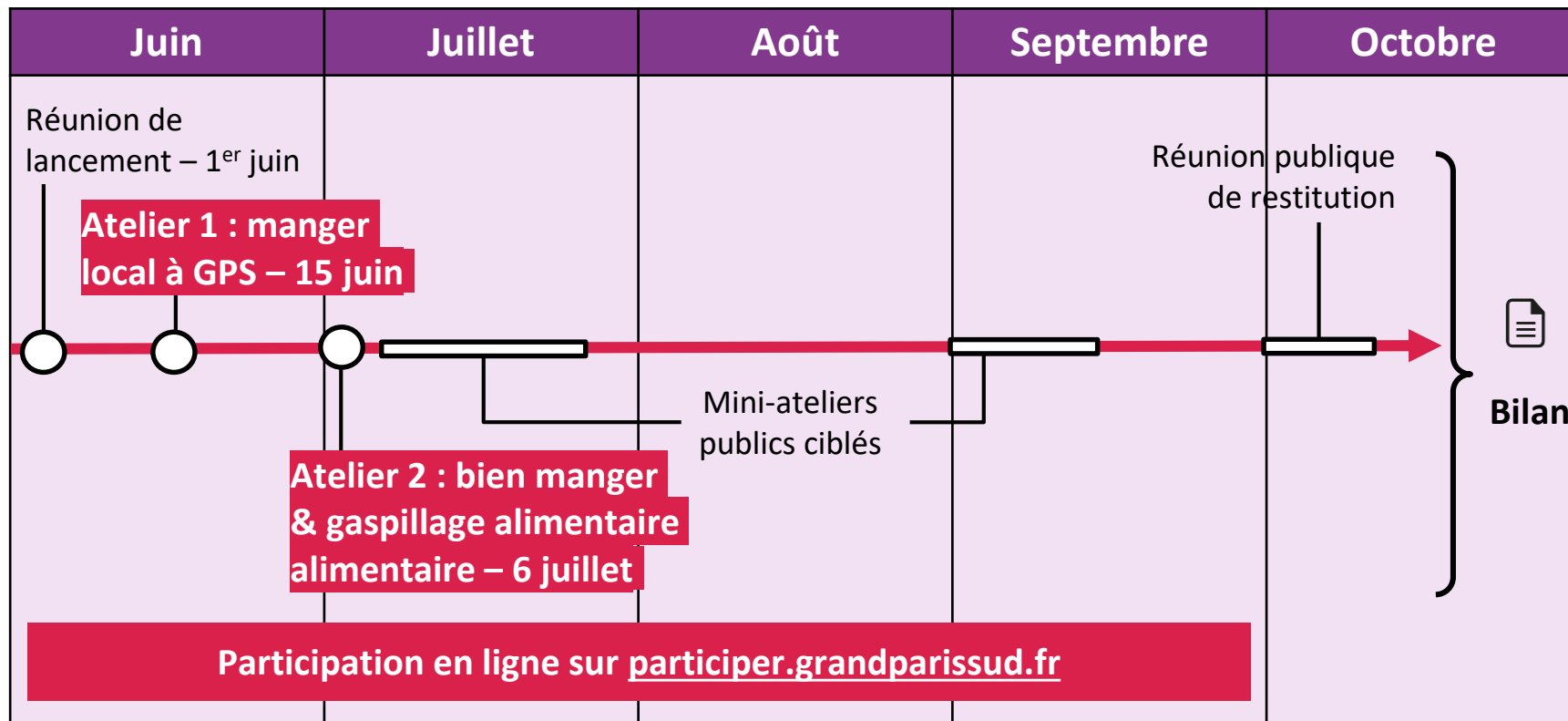


PRÉSENTATION

Les modalités de concertation

PRESENTATION

Les modalités de la concertation



PRESENTATION

Les modalités de la concertation

Deux ateliers participatifs thématiques en présentiel ouverts à toutes et tous :

- pour vous informer sur les thématiques proposées dans un cadre convivial
- pour partager vos attentes et vos idées afin d'enrichir le futur programme d'actions de Grand Paris Sud.

Atelier 1 : Comment manger local à Grand Paris Sud, chez soi ou en restauration collective ?

**Jeudi 15 juin
19h à 21h**

Université d'Evry-Courcouronnes

Atelier 2 : Comment bien manger à Grand Paris Sud ? Comment lutter contre le gaspillage alimentaire ?

**Jeudi 6 juillet
19h à 21h**

ICAM (Lieuxaint)



Inscription sur les formulaires distribués à l'issue des présentations ou en ligne sur participer.grandparissud.fr



Jusqu'en septembre, rendez-vous sur la plateforme web participative de Grand Paris Sud participer.grandparissud.fr pour participer à la concertation en ligne :

- Retrouvez **l'ensemble des informations** sur la démarche de concertation
- Contribuez à la concertation en déposant **vos attentes et vos idées** sur les thématiques de concertation : l'ensemble des contributions sera intégré au bilan de la concertation à la fin de la démarche.



A screenshot of the 'participer.grandparissud.fr' website. The interface features a navigation bar with 'Accueil', 'Consultations des comm...', 'À propos', and 'FAQ'. A search icon and 'Se connecter' button are on the right, along with a 'S'inscrire' button. A red banner below the navigation bar states 'Ce projet est actuellement ouvert à la participation.' and '13 SEMAINES RESTANTES' with a 'Déposez votre idée' button. The main content area displays five project cards, each with an illustration, title, description, and a 'SOUMISE' button. The projects are: 'Des fruits et des légumes en ville' (8 likes), 'Des jardins partagés' (7 likes), 'Des ateliers pour apprendre à conserver des fruits et des légumes' (9 likes), 'Une légumerie participative' (7 likes), and 'Une conserverie / légumerie mobile'.

Christel STACCHETTI

Responsable du Service Agriculture et
Alimentation à Grand Paris Sud

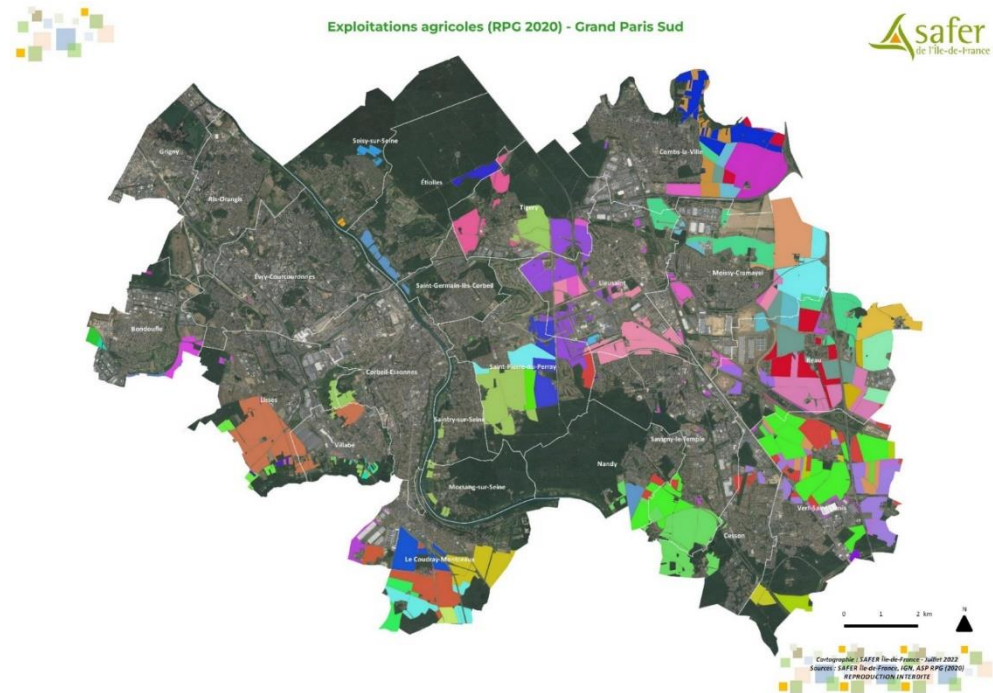


PRESENTATION

Éléments de diagnostic et initiatives inspirantes
pour alimenter les réflexions

L'agriculture sur le territoire de Grand Paris Sud

- 23 communes
- 355 000 habitants
- **4 940 ha agricoles**
soit $\frac{1}{4}$ du territoire
- -50 % de SAU entre
1982 et 2017
- 4,7 % de SAU bio,
soit 230 ha



- 59 exploitations dont 30 sièges
- 90 % de grandes cultures
- 10 % de cultures spécialisées

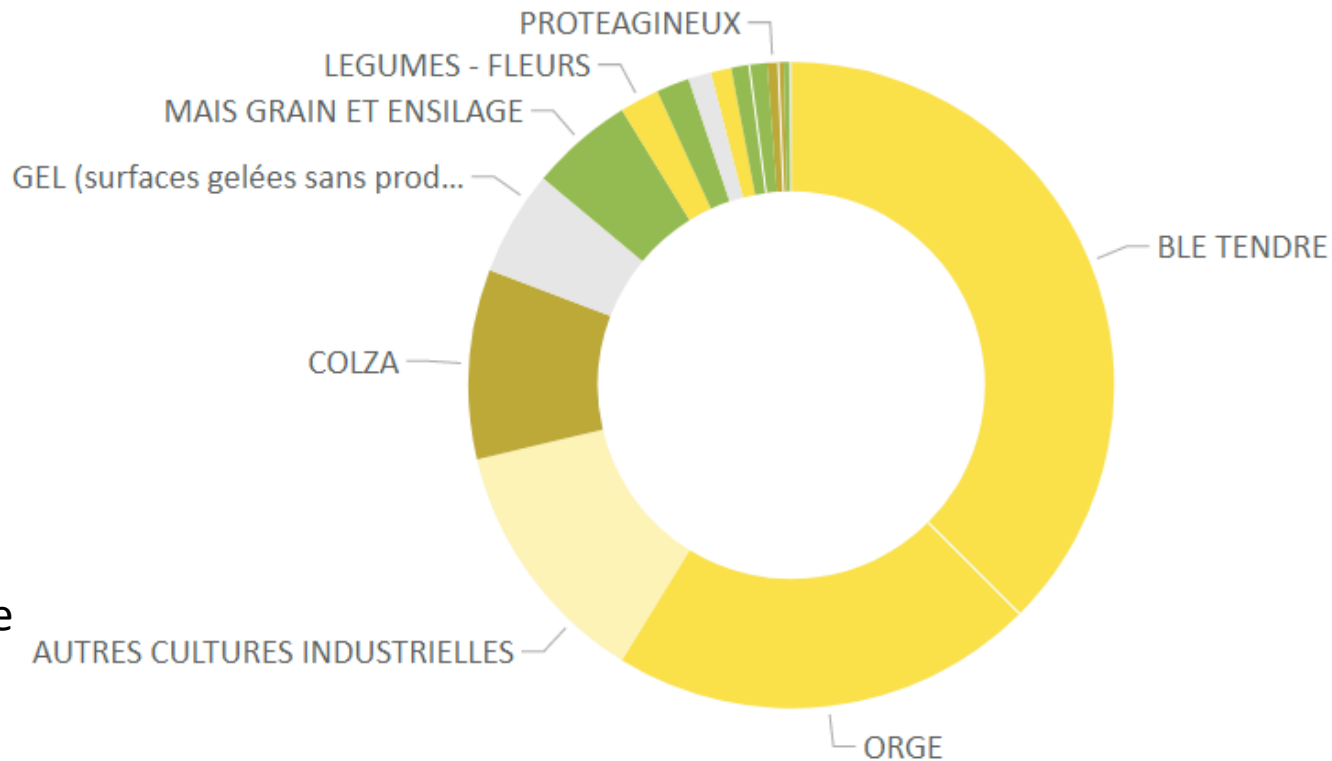
La nécessaire transition du système alimentaire et des exploitations

DES GRANDES CULTURES LARGEMENT MAJORITAIRES

☞ Une production très spécialisée en grandes cultures pour 90% des surfaces agricoles

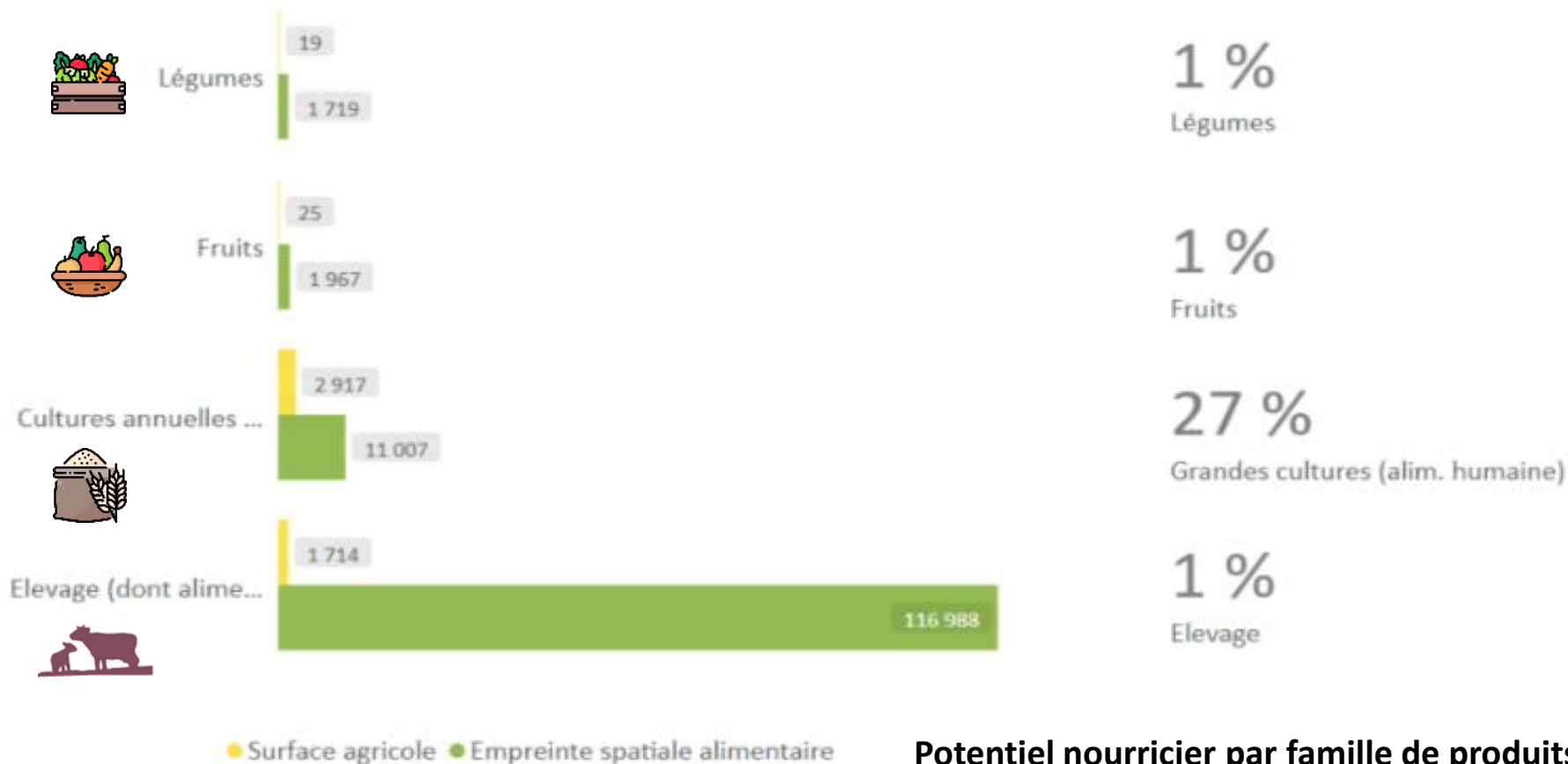
☞ Les cultures « diversifiantes »

- 17 ha de fruits
- 20 ha de légumes (hors pommes de terre)
- 67 ha de pomme de terre
- 13 ha de légumes secs pour l'alimentation humaine



Répartition des hectares de grandes cultures 2019 (source : BASIC d'après RPG)

La nécessaire transition du système alimentaire et des exploitations



Potentiel nourricier par famille de produits

(Source : BASIC d'après RPG, PARCEL, modélisations)

La nécessaire transition du système alimentaire et des exploitations

-> Transition vers des productions plus diversifiées

- **Connaissance et accompagnement des projets des agriculteurs locaux**
- **Accompagnement/développement de fermes**
 - Ferme de l'Aunette à Ris-Orangis : installation de 2 agriculteurs en maraîchage diversifié et arboriculture sur 6,8 ha en 2021
 - Ferme maraîchère communale de Moissy-Cramayel, sur 2,5 ha, pour approvisionner la restauration municipale



La nécessaire transition du système alimentaire et des exploitations

-> Transition vers une agriculture plus écologique

Le bio sur GPS en 2022*

- 13 exploitations
- 4,7 % de SAU bio
- soit 230 ha
- + 42 % des surfaces bio entre 2011 et 2019

SAU bio hors territoire

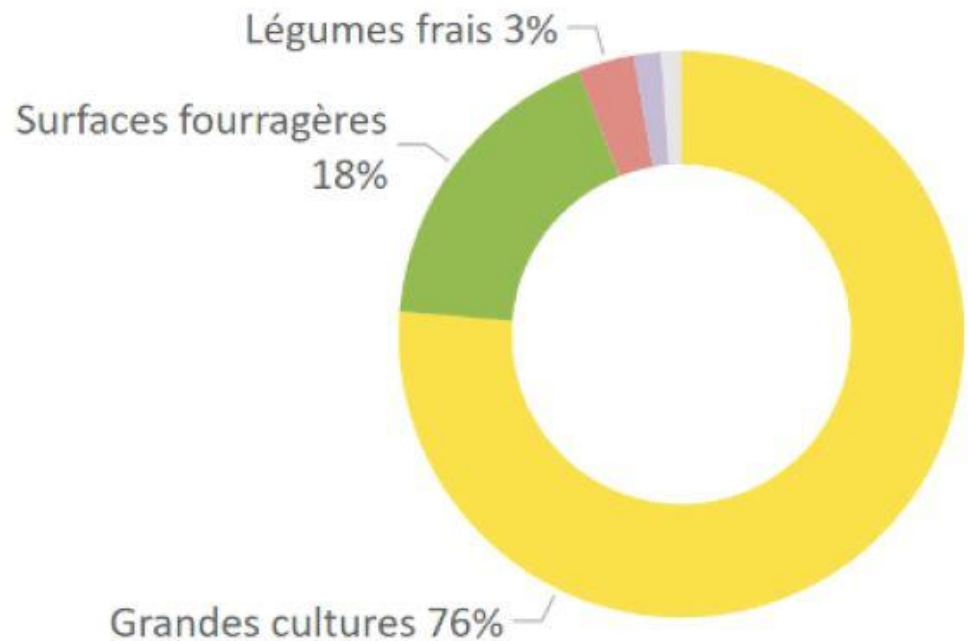
8 % France

5 % IdF

11% 91

7 % 77

*source : GAB IdF et Agence Bio 2022



Répartition des surfaces et du nombre d'exploitations en bio par famille de produits 2019 (source : BASIC d'après Agence bio)

Valorisation locale des productions

1- Des circuits de distribution à atteindre pour soutenir les filières locales

(multiplication et complémentarité des débouchés)

2- Le levier de la restauration collective

- **6 100 hectares** agricoles nécessaires pour nourrir chaque jour les **75 000 convives** de restau co du territoire = presque possible! (revoir l'équilibre dans les assiettes et réduire le gaspillage) ; **dont 1 790 ha** pour 8 100 repas/jr en mater + 18 000 repas/jr en primaire (personnel inclus)
- freins à lever : faible diversité, structuration de la demande, améliorer la rémunération des producteurs, pratiques à adapter en cuisine...

3- L'indispensable sensibilisation et éducation à l'alimentation

- notamment en RHD, envers les convives et tous les intervenants, pour une meilleure acceptation des évolutions (ex : plus de produits bruts, quantités adaptées à la faim des convives, évolution des politiques tarifaires...)
- mais aussi des “mangeurs”, en général

Valorisation locale des productions/Circuits de distribution

1- Des circuits de distribution à atteindre pour soutenir les filières locales

(multiplication et complémentarité des débouchés)

Malgré des productions majoritaires qui se prêtent peu aux **circuits courts, aujourd'hui sur GPS** :

- 8 producteurs pratiquent la vente directe : farine, pain, pommes de terre, légumes...
- foin, paille et bois sont également commercialisés directement sur plusieurs exploitations du territoire
- 3 exploitations accueillent même régulièrement du public (cueillette, activités pédagogiques ou gîte), et 1 exploitation s'est orientée vers la création d'un centre équestre.

« **circuits courts** »

définition 2013 :

«Circuit d'approvisionnement court»: circuit d'approvisionnement impliquant un nombre limité d'opérateurs économiques, engagés dans la coopération, le développement économique local et des relations géographiques et sociales étroites entre les producteurs, les transformateurs et les consommateurs.

Source : Règlement européen de développement rural FEADER 2014-2020

**= proximité géographique
+ proximité organisationnelle**

attention aussi
la définition
du « local »

Valorisation locale des productions/Circuits de distribution

Circuits courts sur GPS

=> Court-Circuit, solution de mutualisation logistique et commerciale

INITIATIVE
INSPIRANTE

Activité

- Principale : solution logistique (plusieurs véhicules) pour livraison alimentaire entre producteurs, distributeurs (épiceries) et particuliers (paniers en point de dépôt – marchés + boutique locale à Moissy-Cramayel)
- Complémentaire : traiteur



Approvisionnement

10 producteurs bio env
rayon de 30 km (91 et Sud 77), voire +

FRUITS			
		Unité	Tarif
AUX CHAMPS SOIS Y, Champceuil (77)	Agriculture biologique		
FL1	Pommes Akaze	kg	2,90 €
CUEILLETTE DE SERVIGNY, Savigny le Temple (77)		Unité	Tarif
FL2	Prune Quetsche	kg	3,80 €
ABEILLES MARAÎCHÈRES, Crosne (91)	Agriculture Biologique	Unité	Tarif
FL3	Rhubarbe	kg	3,25 €
LE POTAGER D'OLIVIER, Mesnil Racoin (91)	Haute Valeur Environnementale	Unité	Tarif
FL4	Fraises	250g	3,25 €
FRUITS SECS			
FERME DE FEROLLE, Crècy la Chapelle (77)	Haute Valeur Environnementale	Unité	Tarif
FL5	Noisettes	kg	7,50 €
HERBES AROMATIQUES			
ABEILLES MARAÎCHÈRES, Crosne (91)	Agriculture Biologique	Unité	Tarif
FL6	Basilic	Botte	1,00 €
FL7	Persil trisé/plat	Botte	1,00 €
CUEILLETTE DE SERVIGNY, Savigny le Temple (77)		Unité	Tarif
FL8	Romarin	Botte	0,65 €
LE POTAGER D'OLIVIER, Mesnil Racoin (91)	Haute Valeur Environnementale	Unité	Tarif

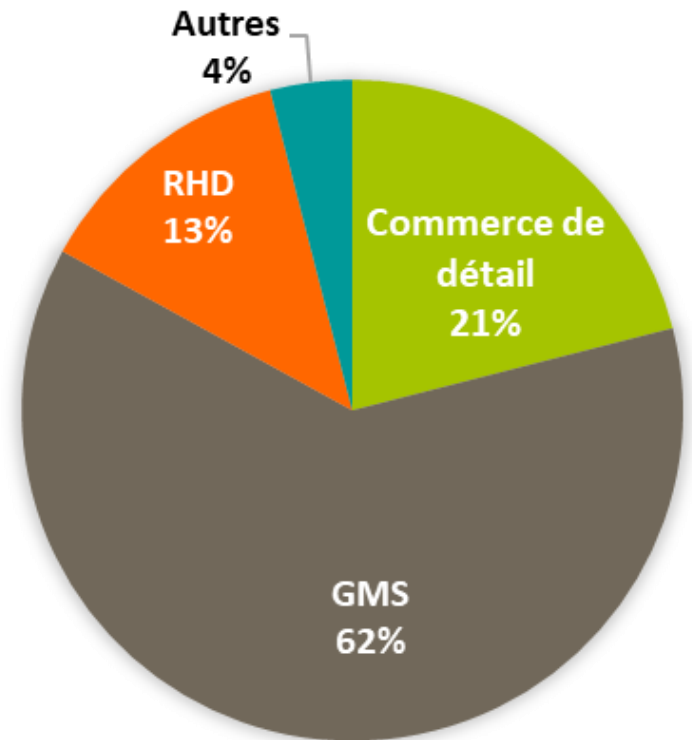
Valorisation locale des productions/Circuits de distribution

Évolution des habitudes d'achats alimentaires

=> Données de référence sur les circuits de distribution alimentaires en IdF

Source : CERESCO, à partir de données de l'Institut Paris Région, 2022

- › La **grande distribution** reste le 1er canal d'approvisionnement des ménages en Île-de-France (71% de la conso. à domicile, environ 80% en France)
- › La région se distingue par une fréquentation plus élevée des **petits commerces** (24% des achats vs 15% au niveau national).
- › Les achats sur les **marchés** ou directement **auprès des producteurs** représenteraient 5% des achats des franciliens



Valorisation locale des productions/Circuits de distribution

Évolution des habitudes d'achats alimentaires

=> Enquête consommateurs sur GPS - janvier 2022 – 250 répondants Source : CERESCO, 2022

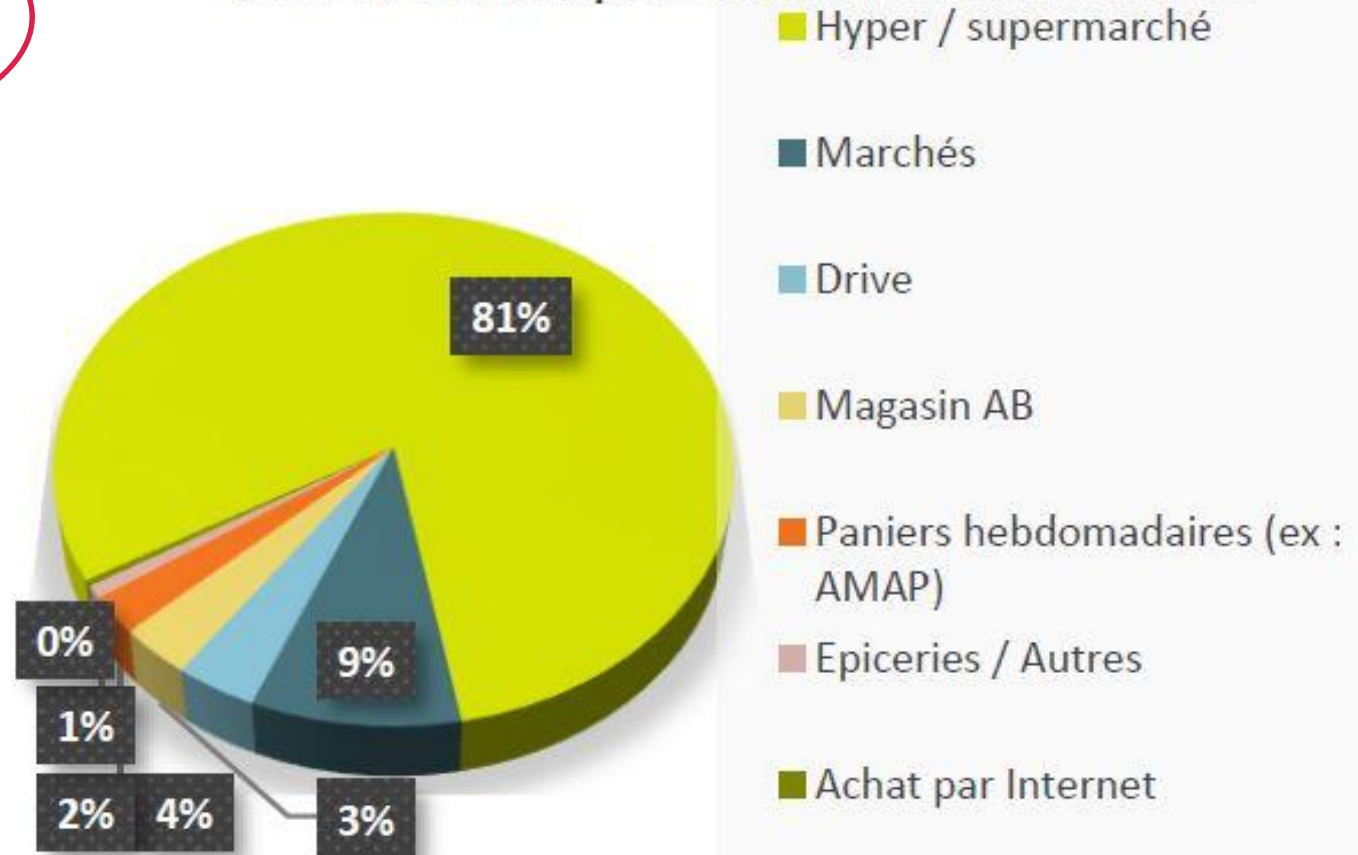
1^{er} lieu d'achat

- 85 % d'achats en GMS dont Drive
- 9 % au marché
- 3 % en magasins bio

2^e lieu d'achat

- 37 % GMS dont Drive
- 35 % marchés
- 4 % AMAP + producteur

1er lieu d'achat pour les courses alimentaires



Évolution des habitudes d'achats alimentaires

=> **Enquête consommateurs sur GPS - janvier 2022 – 250 répondants** Source : CERESCO, 2022

- modèle de consommation en GMS encore majoritaire, qui nécessite déplacement en voiture sur les zones commerciales, principalement le samedi, pour un panier de grande taille

- mais une mutation des habitudes de consommation, y compris en GMS :
 - multiplication des acteurs d'achat
 - diminution du montant moyen du panier
 - recherche de proximité, y compris en GMS

Valorisation locale des productions/Circuits de distribution

Évolution des habitudes d'achats alimentaires

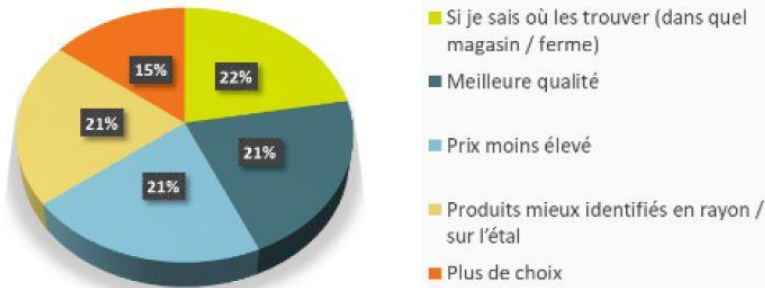
=> Enquête consommateurs sur GPS - janvier 2022 – 250 répondants Source : CERESCO, 2022

78% sont prêts à acheter davantage de produits fermiers locaux

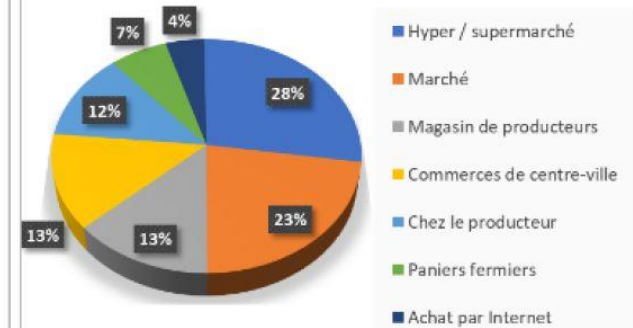
définition enquête :
aliments produits/transfo rmés sur une exploitation dans un rayon d'environ 80 kms

A quelles conditions?

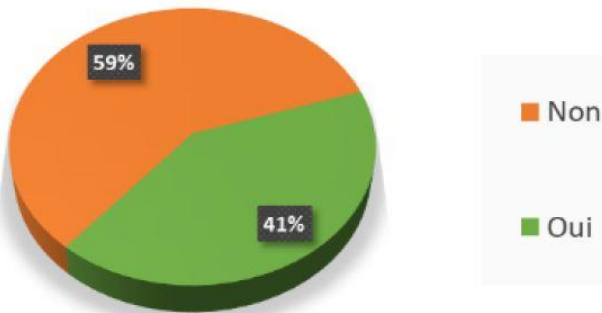
A quelle(s) condition(s) achèteriez-vous d'avantage de produits fermiers locaux ?
(plusieurs choix possibles)



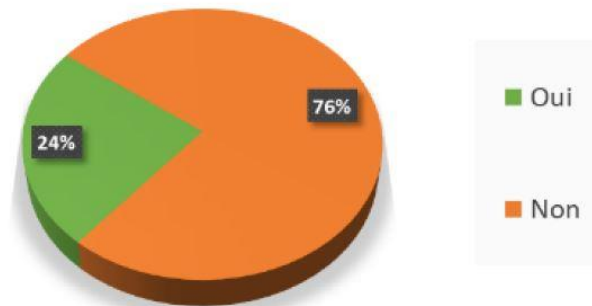
Dans quel(s) lieu(x) de vente aimeriez-vous trouver des produits locaux ?



Faut-il absolument que ces produits soient biologiques ?



Faut-il absolument que ces produits soient vendus par des producteurs ?



Valorisation locale des productions/Circuits de distribution

Favoriser l'approvisionnement local des GMS

=> Salon B to B – produits régionaux d'IdF par Auchan Retail 6 octobre 2022

Organisé par **Auchan Retail**, en partenariat avec **Ile-de-France Terre de Saveurs**, la **Chambre d'Agriculture d'IdF**, la **FEEF** (Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France) et l'**ARIA**.

Objectifs :

- Valoriser les produits déjà référencés (par Auchan) et développer les taux de détention dans les magasins Auchan
- Échanger avec les équipes magasin et une délégation de la Centrale Nationale

Équipes présentes :

- équipes magasins Auchan Hyper, Auchan Supermarché et Auchan Drive
- directeur Commerce Territoire et les Responsables Commerce Territoires
- délégation représentative des Achats Nationaux



INITIATIVE
INSPIRANTE



Valorisation locale des productions/Circuits de distribution

Favoriser l'approvisionnement local des GMS

=> LES ALLIANCES LOCALES E.Leclerc

INITIATIVE
INSPIRANTE

« = **partenariat de proximité** noué entre un centre E.Leclerc et un producteur, un éleveur ou une petite entreprise situés dans un **rayon maximum de 100 km**.

= circuits courts **sans intermédiaire**

=> **près de 7 000 producteurs locaux** bénéficient de **ces partenariats**, encadrés par un contrat spécifique leur assurant **une juste rémunération et un soutien durable**.

=> permet **aux magasins et Drives E.Leclerc de garantir** à leurs clients un approvisionnement local de qualité toute l'année, dans le respect de **la saisonnalité**. »



Sans intermédiaire entre le producteur et votre magasin.



Des produits à moins de 100 km du magasin.



Le respect de la saisonnalité et des savoir-faire.



La défense de l'économie locale et de nos terroirs.

Ex : Fleury Merogis

19 Producteurs en Alliances Locales dans votre centre E.Leclerc de Fleury Mérogis

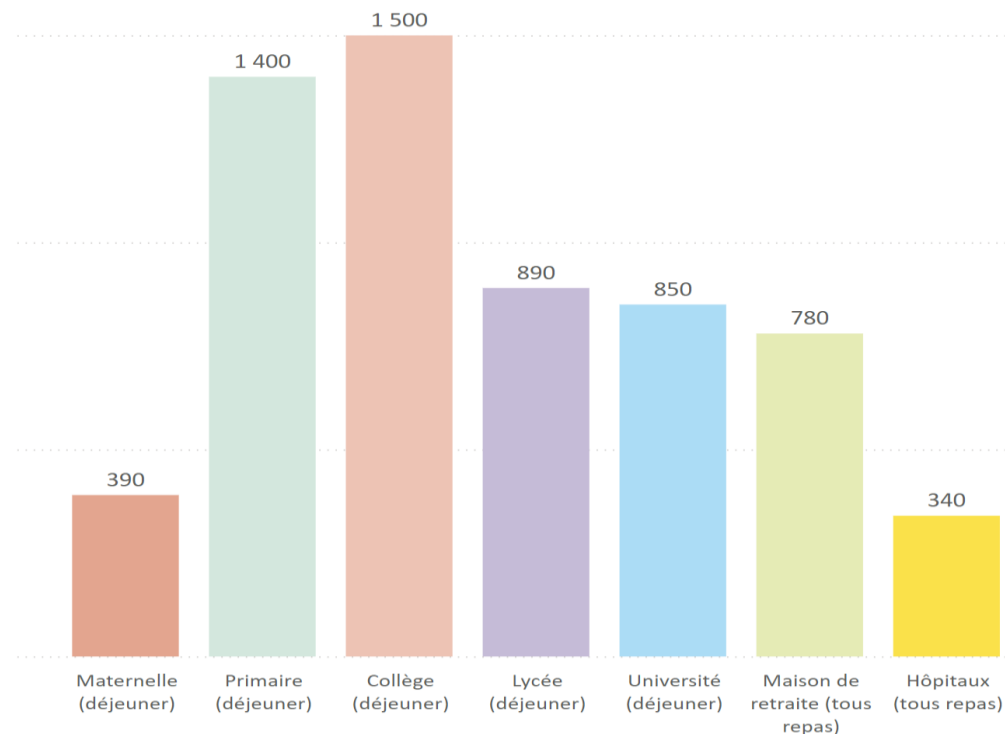
DÉCOUVREZ NOS 19 PRODUCTEURS PARTENAIRES



Valorisation locale des productions/Resto Co

2- Le levier de la restauration collective

- **6 100 hectares** agricoles nécessaires pour nourrir chaque jour les **75 000 convives** de resto co du territoire = presque possible! (revoir l'équilibre dans les assiettes et réduire le gaspillage)
- freins à lever : faible diversité, structuration de la demande, améliorer la rémunération des producteurs, pratiques à adapter en cuisine...

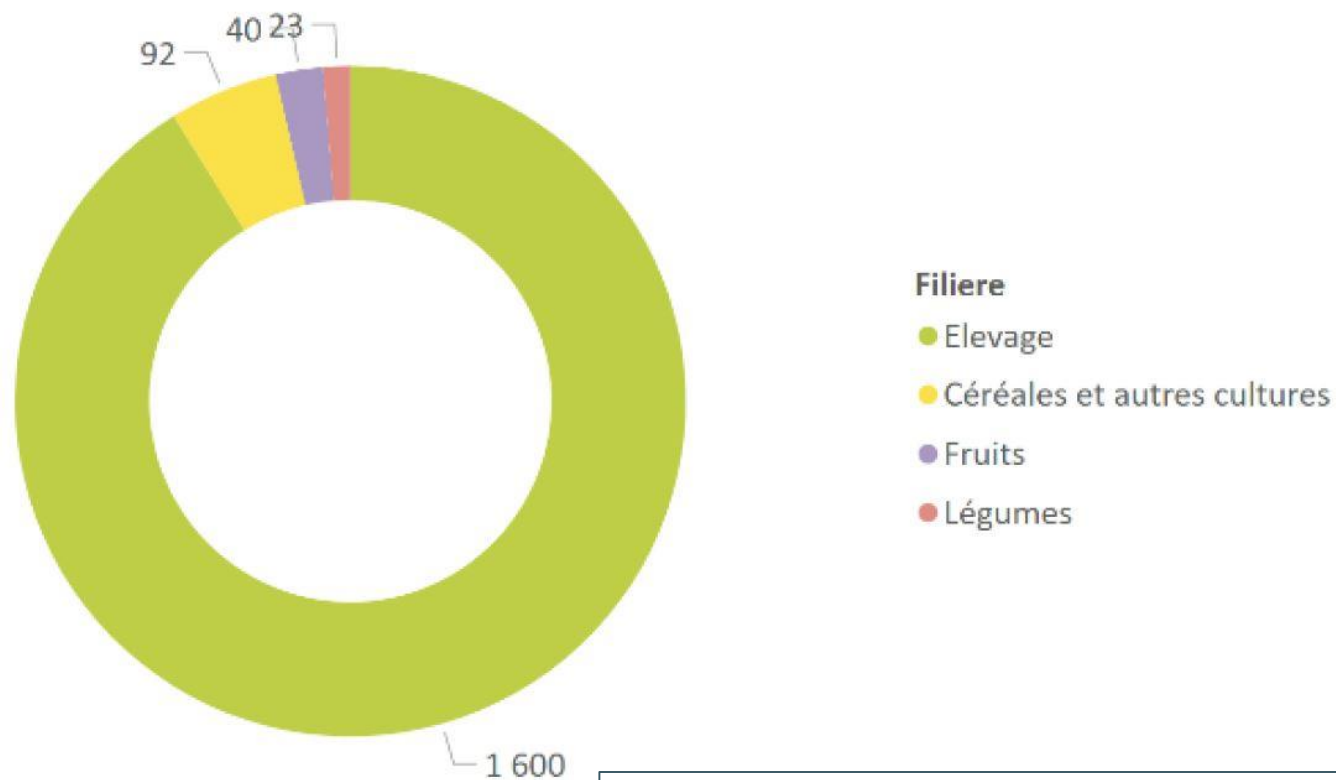


Estimation des **hectares agricoles** à mobiliser pour satisfaire les besoins alimentaires des différentes institutions publiques (Source : BASIC)

Valorisation locale des productions/Resto Co

Estimation théorique de l'empreinte spatiale alimentaire des écoles maternelles et primaires sur GPS

(Source : BASIC 2021)



soit 1 790 ha nécessaires au total
pour 8 100 repas/jr en mater
+ 18 000 repas/jr en primaire
(personnel inclus)

Valorisation locale des productions/Resto Co

Favoriser l'approvisionnement local de la restauration collective

⇒ Zoom actions du Conseil régional
pour l'approvisionnement de proximité

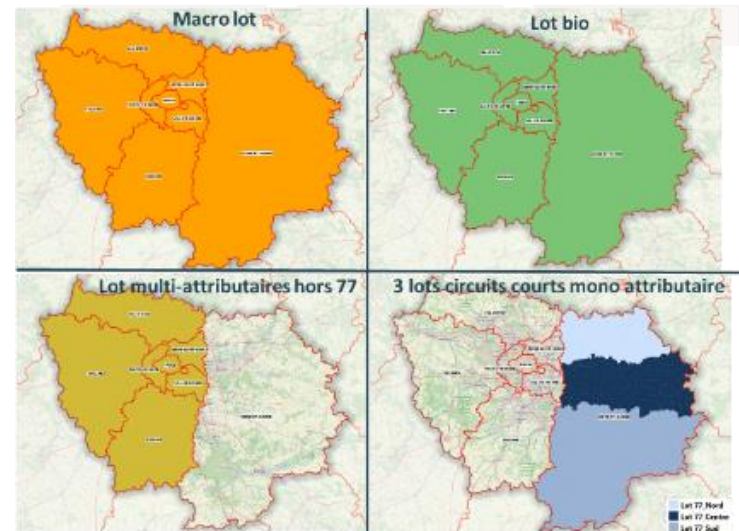
470 lycées publics en Île-de-France, en gestion directe et majoritairement équipés pour préparer les repas.

1. Déploiement d'une **plateforme de mise en relation** entre cuisiniers des lycées et agriculteurs franciliens, pour l'achat de denrées en gré à gré : [Du local sur Mon Plateau](#)
2. Développement d'une **centrale d'achat** pour les lycées membres de cette dernière.



Région
Île de France

INITIATIVE
INSPIRANTE



Valorisation locale des productions/Resto Co

Favoriser l'approvisionnement local de la restauration collective

⇒ Zoom plateforme de transformation Conseil Départemental 77 + Région IdF

Localisation : Provins (77)

- Plateforme de **15 000 m²**
- Coût construction **40 millions €**
- Objectif = approvisionner les cantines de **300 collèges** du 77 et de **lycées du 77, 93, et 94**, soit 15 à 20 millions de repas/an environ.
- Activités de collecte, transformation, conditionnement et stockage de produits variés

3 types de produits :

- Fruits et légumes (> 3 000 t/an) : découpe, conserve, surgelé
- Volaille prête à cuire (1 300 t/an)
- Produits laitiers (600 t/an) : collecte de cagettes de fromage blanc/ yaourts.

INITIATIVE
INSPIRANTE



Valorisation locale des productions/Resto Co

Favoriser l'approvisionnement local de la restauration collective

⇒ Zoom Légumerie de la Coop Bio d'IdF (Combs-la-Ville)



INITIATIVE
INSPIRANTE

Activités

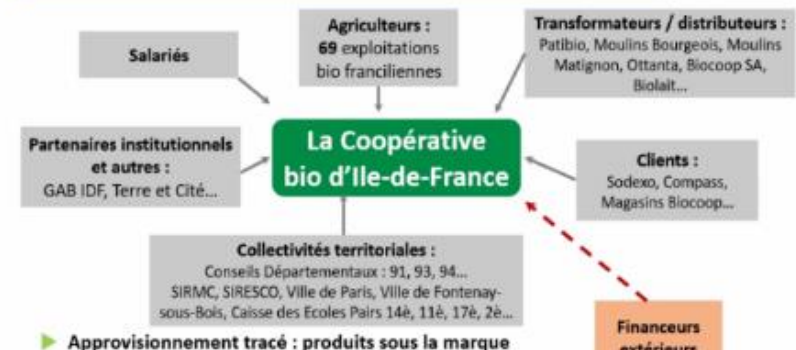
- Transformation de légumes : 1^{ère}, 4^e (crus prêts à emploi) et 5^{ème} gamme (cuits) gamme
- Développement de nouvelles lignes envisagé : Soupes, purée et compote, jus
- Filière blé dur avec : pâtes (projet en développement avec Sodexo)

Approvisionnement auprès des 80 producteurs sociétaires, soit 7 000 ha, dont 1 exploitation de GPS.

Débouchés : 50% magasins spécialisés (Biocoop) / 50% restauration collective



Une interface unique
en direct des producteurs bio locaux



Valorisation locale des productions/Resto Co

Favoriser l'approvisionnement local de la restauration collective

⇒ Zoom Légumerie de la Coop Bio d'IdF (Combs-la-Ville)

Fermes franciliennes bio
sociétaires de la Coop Bio IdF

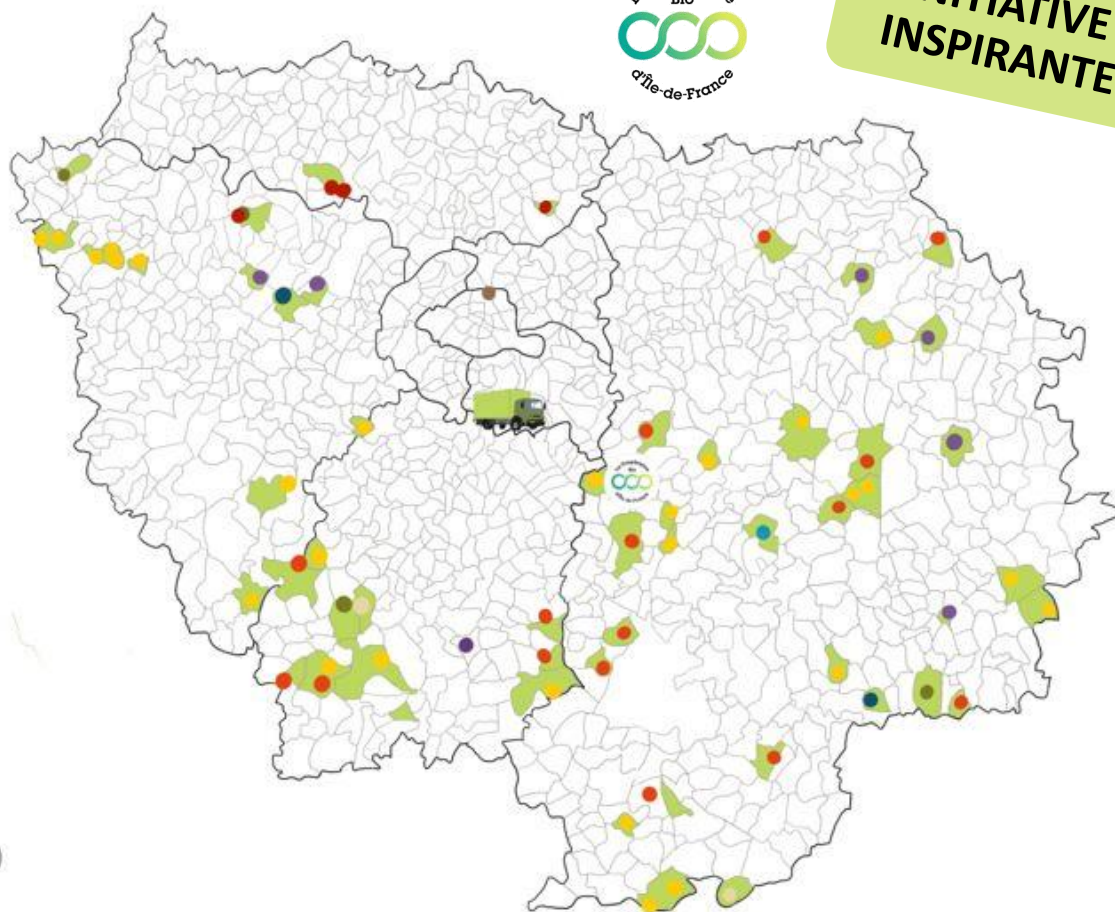
source : Coop Bio 2022

Type de production principale

- Apiculture
- Arboriculture
- Champignons
- Élevage
- Grandes cultures
- Légumes de Plein Champ
- Maraîchage
- Polyculture - élevage

Autres

- Localisation de la Coopérative d'Île-de-France (Combs-la-Ville)
- Localisation de notre plateforme logistique (Thiais)



Valorisation locale des productions/Resto Co

Favoriser l'approvisionnement local de la restauration collective

⇒ Zoom pâtes bio franciliennes CQFD

- filière blé dur bio d'Île-de-France ; sans conservateurs, ni additifs
- achat du blé basé sur coût de production
- Partenariats:
 - Moulins Bourgeois (transformation du blé dur en semoule)
 - Coop Bio IdF (stockage du blé de 17 agriculteurs engagés, et commercialisation des pâtes - catalogue)
 - GAB IdF et Chambre d'Agriculture (accompagnement technique)
 - Région IdF (soutien financier)
- Installation = 2 millions € (bâtiment 1 000 m² + matériel) ; production possible = 2 000 t/jr
- Commercialisation large : RHD distributeurs et collectivités, magasins, restaurants, marques distributeurs

INITIATIVE
INSPIRANTE



Valorisation locale des productions/Resto Co

Favoriser l'approvisionnement local de la restauration collective

⇒ **Zoom service commun de GPS : des marchés communs de denrées et de gestion qui concernent 13 communes volontaires de l'agglomération**

☞ Un marché commun très ambitieux sur le bio et mais qui reste à développer concernant les circuits courts ou le local.

☞ 1 929 700 repas/an

MARCHE 1 : REPAS LIVRES

1 214 500 repas scolaires livrés par an

8 000 repas/j -> Ecoles, maternelles et accueil de loisir, goûter et adultes encadrants..

Marché d'Elior Jusqu'en 2024. Fabrication à Corbeil (cuisine en propriété d'Elior, capacité de 12 000 repas/j).

Mise en place de tri dans les écoles. Tri par Elior et collecte par Moulinot

MARCHE 2 : GROUPEMENT D'ACHAT

715 200 repas en approvisionnement de denrées

dont 90 500 repas petite enfance et portage adultes à produire

Marché de denrées alimentaires historiquement à destination de 2 cuisines centrales (Evry-Courcouronnes) et 1 cuisine (Lieuxaint) en gestion directe (denrées sont cuisinées sur place). Depuis l'automne 2022, Evry-Courcouronnes est sorti du groupement, reprenant la gestion des 2 cuisines.

Marché jusque 2024, 1 seul attributaire : NormaPro, grossiste spécialisé en restauration collective, ayant une plateforme à Thiais. Exigences en termes de qualité des produits et de label identiques au marché 1

Valorisation locale des productions/Education à l'alimentation

Sensibilisation et éducation à l'alimentation

=> Organisation des Défis des Foyers à Alimentation Positive avec le GAB IdF

- **Recevoir des conseils** pour consommer des produits bio, de saison en respectant son budget
- **Mieux connaître** l'agriculture biologique et savoir où acheter du bio local
- **Visiter** des fermes et **rencontrer** des agriculteurs
- **Échanger** de manière conviviale avec les autres participants,
- **Apprendre** à manger sain, de façon simple et ludique, sans dépenser plus et sans gaspiller
- **Découvrir** de nouveaux ingrédients, de nouvelles recettes et de nouveaux goûts



- 3 éditions (2021-22-23)
- Partenariat GAB
- Accompagnement évolution des pratiques alimentaires
- Soirées conviviales
- Atelier nutrition
- Atelier cuisine
- Visites de fermes
- Mini-défis



Enquête Vivre à Grand Paris Sud - 2023

- 3 ans après l'enquête «*Confinés et après ?*», réinterroger les pratiques des habitants et des usagers de l'Agglo.
- Une consultation qui s'inscrit dans le cadre du Schéma de cohérence territoriale (SCoT) de l'agglomération

4 331 répondants
dont **3 532** habitants

-> extrait des réponses
aux 5 questions portant
sur les thématiques
agricoles et alimentaires

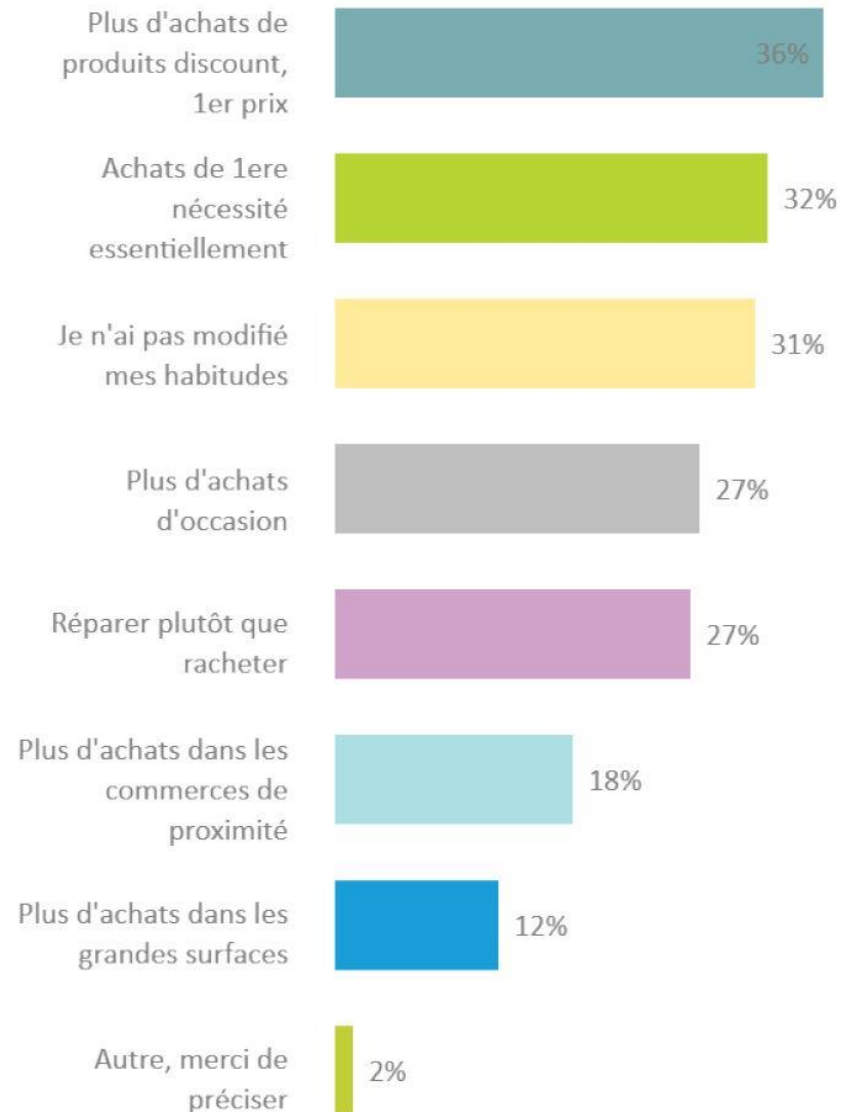
Enquête Vivre à Grand Paris Sud - 2023

Avez-vous modifié vos habitudes de consommation avec l'inflation et/ ou la crise énergétique? (plusieurs réponses possibles)



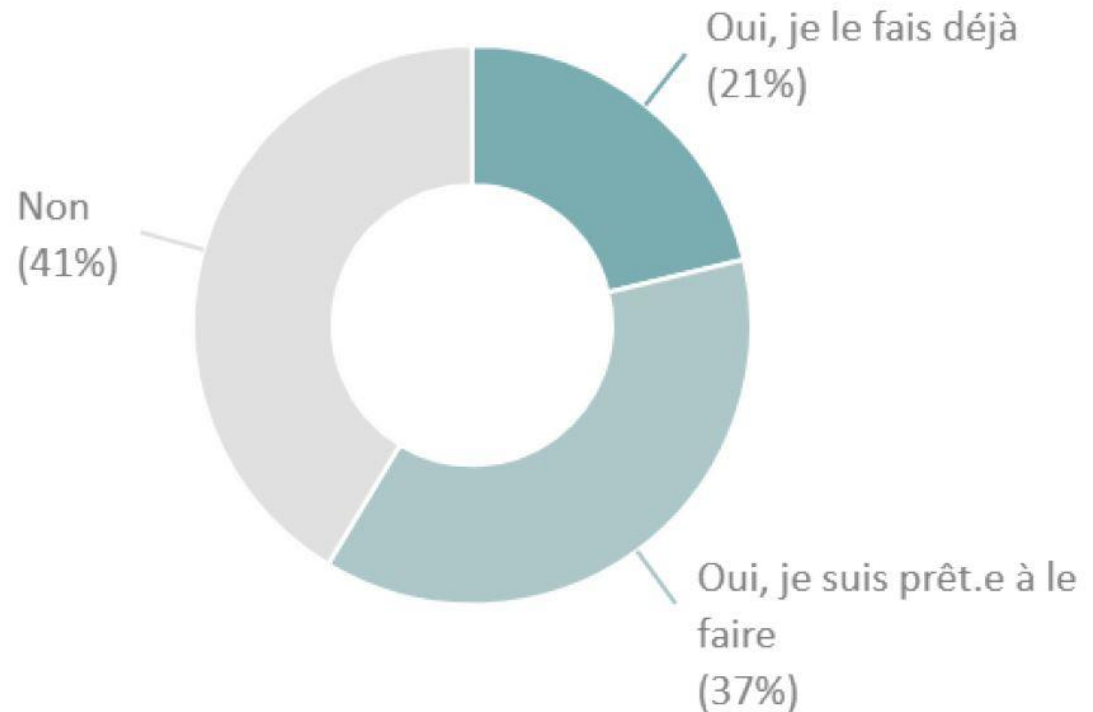
69%

des habitants ont modifié leurs habitudes de consommation avec l'inflation et/ou la crise énergétique



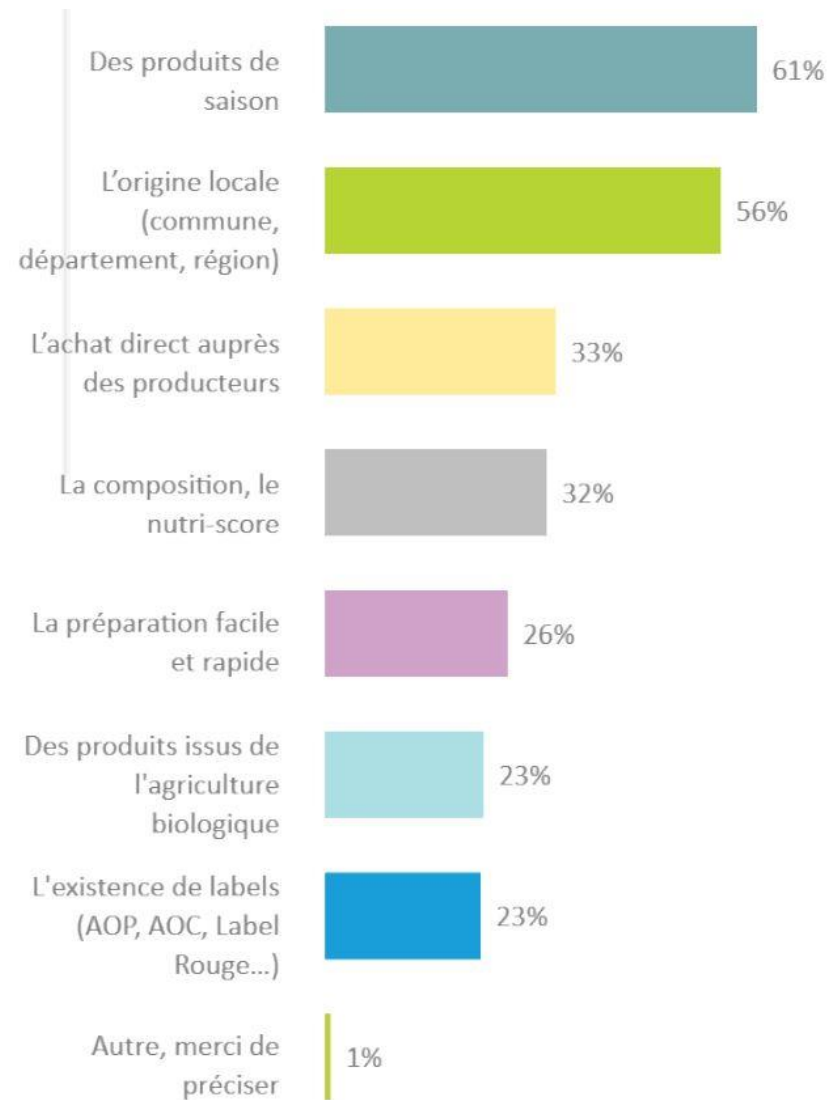
Enquête Vivre à Grand Paris Sud - 2023

Concernant votre alimentation, seriez-vous prêt à produire une partie de vos aliments (potager, jardin collectif...)



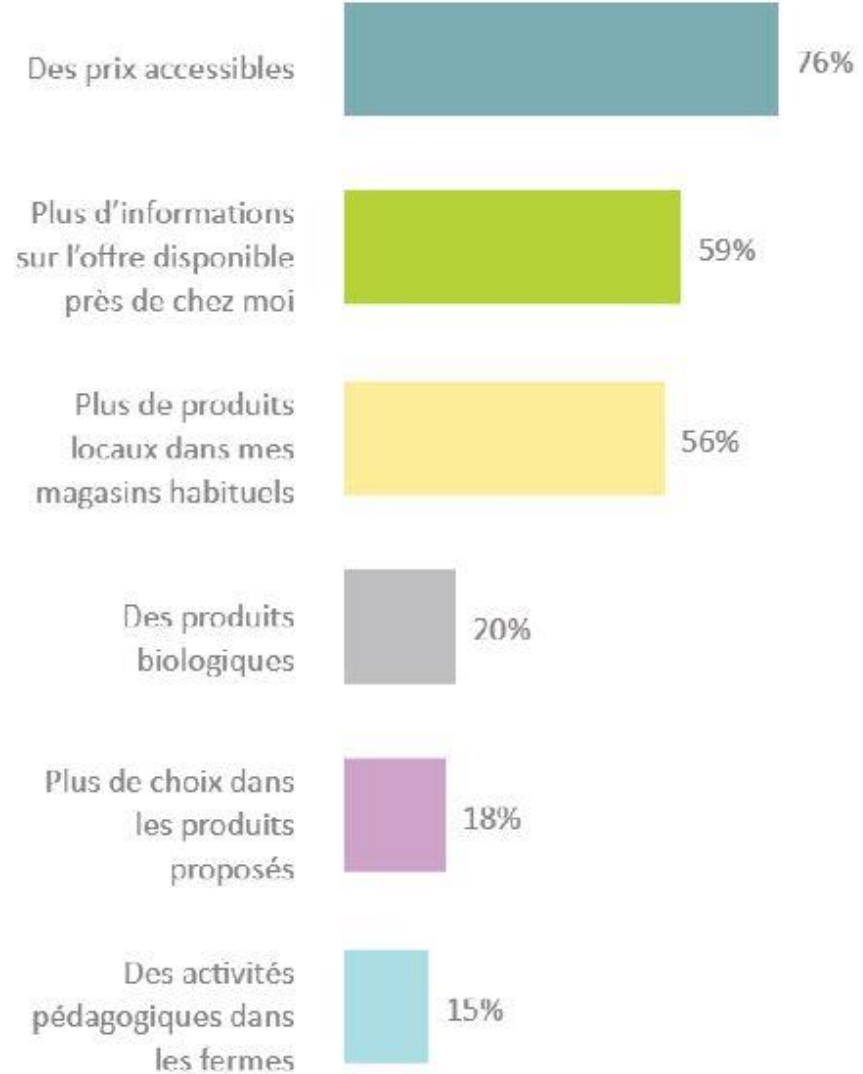
Enquête Vivre à Grand Paris Sud - 2023

**En dehors du prix,
quels sont les 3
critères les plus
importants pour
choisir vos produits
alimentaires
(3 réponses max)**



Enquête Vivre à Grand Paris Sud - 2023

**A quelles conditions
soutiendriez-vous
une agriculture de
proximité?
(3 réponses max)**



1- AGIR POUR ÉDUIQUER : DÉVELOPPER L'AGRICULTURE DIFFUSE EN MILIEU URBAIN

2- DES JARDINS PARTAGÉS POUR TOUS

3- FAVORISER LA TRANSFORMATION ET LA CONSERVATION DE PRODUITS FRAIS DE SAISON

- Une aide financière ou matérielle pour les associations, centres sociaux, centres de loisirs...
- Pour la réalisation d'animations autour de la transformation et la conservation de produits frais de saison
- Une conserverie / légumerie mobile
- Une légumerie participative
- Une conserverie / légumerie mobile professionnelle avec une partie participative et pédagogique

4- COOPÉRATIVE D'ACHAT OU GROUPEMENT D'ACHAT ALIMENTAIRE

5- COMMENT FAIRE POUR QUE L'EDUCATION CHANGE LE REGARD ET LES PRATIQUES DES CITOYENS SUR L'ALIMENTATION

- Des espaces partagés dans les communes et les quartiers
- Créer une coopérative de quartier
- **Une cuisine collective au sein des logements étudiants**
- Jardins de copropriété/collectifs
- Jardiner ensemble
- De « *janvier à Décembre* », faire connaître les activités des producteurs locaux
- Une ferme pédagogique
- Une ferme urbaine du « *savoir* »
- Des ambassadeurs de l'alimentation saine et durable
- Des ateliers-découverte "*alimentation saine et locale*" pour les enfants
- Une forêt comestible

pour en savoir + : www.grandparissud.fr/lagglomeration/en-action/codev-de-grand-paris-sud/



PRÉSENTATION

Synthèse des questions posées lors de la réunion publique de lancement sur l'alimentation locale et les circuits courts

Approvisionnement local des collectivités :

- Comment mettre dans les cahiers des charges des collectivités que l'on souhaite être approvisionné en produits locaux ?
- Pourrait-on créer une centrale d'achats pour Grand Paris Sud ?
- Quelle opportunité pour la création d'une régie agricole pour l'agglomération ?

Développer la production agricole locale :

- Comment favoriser l'accompagnement des agriculteur·rices ?
- A-t-on le foncier nécessaire pour offrir une alimentation saine et variée à GPS ?
- Comment GPS pourrait accompagner en particulier les jeunes maraîcher·es ?
- Comment réintégrer l'arboriculture et diversifier les cultures sur le territoire de manière efficace ?

Autoproduction citoyenne :

- Développer des jardins ouvriers et des jardins pédagogiques
- Comment proposer des terrains aux habitant·es pour qu'ils et elles puissent produire leurs légumes ?

Favoriser la consommation locale pour tous les publics :

- Faciliter l'accès à des produits alimentaires bio, locaux, et peu onéreux

Liens entre habitants et agriculteur·rices :

- Comment faciliter la valorisation des producteurs locaux auprès des habitant·es ?



TRAVAIL EN GROUPES

6 sujets à discuter :

- Information sur les enjeux d'alimentation locale
- Manger local en restauration collective
- Manger local en restauration commerciale
- Manger local chez soi
- Initiatives en matière de production locale
- Lien avec les producteur·rices de l'agglomération



+ tous les autres sujets éventuels que vous souhaitez aborder en matière d'alimentation locale et de circuits courts



- Choisissez une personne pour **prendre en note vos échanges**
- Echangez sur les **questions posées** sur les supports de contribution et notez vos **réponses collectives**
- Choisissez **une ou plusieurs personne(s) par groupe pour restituer** votre travail en plénière

STRATEGIE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE TERRITORIALE DE GRAND PARIS SUD
Atelier participatif - Manger local à Grand Paris Sud
Jeudi 8 juin 2023
Grand Paris Sud

INFORMATION SUR LES ENJEUX D'ALIMENTATION LOCALE
AVEZ-VOUS LE SENTIMENT D'ÊTRE SUFFISAMMENT INFORMÉ·E SUR LES NOTIONS DE PROXIMITÉ, DE SAISONNALITÉ ET DE CIRCUITS COURTS EN MATIÈRE D'ALIMENTATION ?

COMMENT FAIRE POUR QUE L'ENSEMBLE DES HABITANT·ES DU TERRITOIRE DE L'AGGLOMÉRATION SOIENT INFORMÉ·ES ET SENSIBILISÉ·ES SUR CES ENJEUX ?

AVEZ-VOUS DES IDÉES D' ACTIONS À MENER EN LA MATIÈRE ?

MANGER LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE
CONSOMMEZ-VOUS AUJOURD'HUI DES PRODUITS D'ORIGINE LOCALE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE ET PRIVÉE (CANTINES SCOLAIRES, RESTAURANTS D'ENTREPRISE, HÔPITAUX ET MAISONS DE RETRAITE, CRÈCHES...)?

QUELS FREINS IDENTIFIEZ-VOUS À CETTE CONSOMMATION LOCALE ?

QUELLES SONT VOS ATTENTES ET VOS IDÉES D' ACTIONS CONCRÈTES POUR LEVER CES FREINS À L'ALIMENTATION LOCALE EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

Grand Paris Sud
RBSPUBLICA



RESTITUTION



MOT DE CONCLUSION

Deux ateliers participatifs thématiques en présentiel ouverts à toutes et tous :

- pour vous informer sur les thématiques proposées dans un cadre convivial
- pour partager vos attentes et vos idées afin d'enrichir le futur programme d'actions de Grand Paris Sud.

PROCHAIN ATELIER :

Comment bien manger à Grand Paris Sud ? Comment lutter contre le gaspillage alimentaire ?

**Jeudi 6 juillet
19h à 21h**

ICAM (Lieuxaint)



Inscription sur les formulaires distribués ou en ligne sur
participer.grandparissud.fr



Jusqu'en septembre, rendez-vous sur la plateforme web participative de Grand Paris Sud participer.grandparissud.fr pour participer à la concertation en ligne :

- Retrouvez **l'ensemble des informations** sur la démarche de concertation
- Contribuez à la concertation en déposant **vos attentes et vos idées** sur les thématiques de concertation : l'ensemble des contributions sera intégré au bilan de la concertation à la fin de la démarche.



A screenshot of the 'participer.grandparissud.fr' website. The interface features a navigation bar with 'Accueil', 'Consultations des comm...', 'À propos', and 'FAQ'. A search icon and 'Se connecter' button are on the right, along with a 'S'inscrire' button. A pink banner indicates 'Ce projet est actuellement ouvert à la participation.' and '13 SEMAINES RESTANTES' with a 'Déposez votre idée' button. Below, several project cards are displayed, each with an illustration, title, description, and a 'SOUMISE' button. The visible projects are: 'Des fruits et des légumes en ville' (8 likes), 'Des jardins partagés' (7 likes), 'Des ateliers pour apprendre à conserver des fruits et des légumes' (9 likes), 'Une légumerie participative' (7 likes), and 'Une conserverie / légumerie mobile'.